

2013年1月15日

No. 12-043

パン パシフィック 横浜ベイホテル東急

トゥーランドット 游仙境

脇屋友詞 料理人人生 40 周年・料理マスタース受賞記念

特別ディナーコース

2013年2月1日(金)~3月31日(日)



パン パシフィック 横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 小林秀樹)では、3階中国料理「トゥーランドット 游仙境」にて、オーナーシェフ脇屋友詞の料理人人生 40 周年と、料理マスタース受賞を記念した特別ディナーコースを期間限定でご用意いたします。

各メディアで話題のシェフ・脇屋友詞は2012年11月に、農林水産省料理人顕彰制度である「料理マスタース」、ブロンズ賞を受賞しました。昨年3回目を迎えたこの賞は国が行う初めての顕彰制度で現役の料理人を対象とし、技能はもちろん、生産者や食品企業との協同、日本の「食」の普及や「食文化」の発展への貢献に対して与えられるものです。脇屋は出身地である北海道をはじめ、日本各地の特産物を使用したメニュー開発など、生産地の活性化に寄与している点も評価され、今回の顕彰に至りました。

そして脇屋は今年料理人人生 40 周年。モダンチャイニーズ(※)の先駆者である脇屋が、この度の受賞と合わせて 40 周年の感謝の気持ちをこめてお送りする特別コースです。山の恵み・海の幸をたっぷり使ったメニューの数々をコースでお楽しみください。

※ モダンチャイニーズ

中国の伝統的な食材や料理技法に、日本料理とフランス料理の技法を取り入れた調理方法と盛りつけで提供をする中国料理。従来の中国料理とは異なり、油分を減らし野菜を中心にしたメニューは女性に人気です。

「協屋友詞 料理人人生 40 周年・料理マスターズ受賞記念特別ディナーコース」概要

- 場 所：中国料理「トゥーランドット 游仙境」（3階）
- 期 間：2013年2月1日（金）～3月31日（日）
- 時 間：ディナー17時30分～21時00分
- 料 金：お1人様 Aコース 26,250円
Bコース 15,750円 （税金・サービス料込）
- コースメニュー内容：

【Aコース】

ズワイ蟹入り XO 醤と花巻パン ズワイ蟹入りチャイナコロッケ
乾貨のうま味 長寿の鮫アブラツノザメ入り極上蒸しスープ
フカヒレの上海風煮込み モウカザメとヨシキリザメの二品 賓盛り
春の筍と春の魚サワラの祝い盛り
ホワイトアスパラガスと牛肉の一品 または、上海風海老の卵と海の高麗人参の醤油煮込み
(下記メニューより1品をお選びください)
★春野菜がたっぷりの雑炊
★激辛の坦々麺
★黒胡椒たらこご飯
Wakiya お楽しみデザート

【Bコース】

春の筍と菜の花入りパリパリ春巻と前菜の盛り合わせ
乾貨のうま味 長寿の鮫アブラツノザメ入り極上蒸しスープ
活オマール海老と伊達手羽のヒーヒーアーヒー炒め
フカヒレの上海風煮込み
ホワイトアスパラガスと牛肉の一品
(下記メニューより1品をお選びください)
★春野菜がたっぷりの雑炊
★激辛の坦々麺
★黒胡椒たらこご飯
Wakiya お楽しみデザート

パン パシフィック 横浜ベイホテル東急は 2013 年 4 月 1 日よりホテル名称を
「横浜ベイホテル東急」へ変更いたします。

【お客様のお問い合わせ先】

パン パシフィック 横浜ベイホテル東急
「トゥーランドット 游仙境」 Phone: (045) 682-0361

本件に関するお問い合わせ

パン パシフィック 横浜ベイホテル東急
マーケティング 平岡
Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2278
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7